

VareseNews

Golosaria 2008: un week end di specialità lombarde

Pubblicato: Martedì 4 Novembre 2008

Milano, città dove le tendenze diventano moda e le idee si trasformano in stile, continua nella sua azione di divulgazione di una moderna cultura alimentare fatta di tradizioni, qualità e sapori grazie a Golosaria 2009, la tre giorni di degustazioni e dibattiti che si svolgerà dall'8 al 10 novembre, presso l'Hotel & Convention Center Melia di via Masaccio 19. La manifestazione, patrocinata dall'Assessorato al Turismo, Marketing territoriale e Identità del Comune, metterà in mostra le migliori proposte alimentari ed enologiche nazionali e lombarde, grazie agli oltre 1000 prodotti selezionati da Paolo Massobrio e Marco Gatti.

Tra le tante eccellenze in mostra a Golosaria 2008, sarà possibile per gli appassionati del gusto partecipare a stage formativi e degustazioni per conoscere e scoprire i sapori dell'antica tradizione milanese, attraverso piatti come il risotto alla milanese, l'ossobuco, la cassoeula, il panettone, la michetta, il minestrone e la cotoletta alla milanese, i mondeghili, i rostin negàa e barbajada che costituiscono i cosiddetti "De.co", prodotti a Denominazione Comunale di Origine.

Golosaria 2008 si propone come momento di incontro tra i rappresentanti del settore produttivo e il grande pubblico, un'occasione per fare sistema tra istituzioni, privati e addetti ai lavori che consentirà di presentare le ricchezze di un territorio, quello milanese, che anche nel settore produttivo alimentare e agricolo si conferma motore trainante dell'economia del paese.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it